

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงานอาหารว่างสำหรับผู้ป่วยเจ็บ

ประจำงวด ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

หมวด ขนมไทย

ที่	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคากลาง (เฉลี่ย)	รวมเป็นเงิน บาท/สต.	หมายเหตุ
๑	ขนมเผือกกวน	เนื้อขนมเนียน นุ่มเหนียว บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น ขนาด ไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น ใส่ส้อมจิ้มในกล่องน้ำหนัก/แพ็ครวม กล่อง ๖๐-๖๒ กรัม	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๒.๖๗	๖๘,๐๑๐.๐๐	
๒	ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	ใส่กระทงใบตองหรือกระทงฟอยด์ เนื้อข้าวเหนียวมูลสุกนิ่ม หวานมัน ไม่มีกลิ่น หืนวางด้านบนด้วย หน้าสังขยา,หน้ากุ้ง,หน้า ปลาแห้งบรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น ใส่ซองเล็ก ในกล่องน้ำหนัก/แพ็ค รวมกล่อง ๔๕-๕๐ กรัม ขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๒.๐๐	๖๖,๐๐๐.๐๐	
๓	ขนมสังขยาเผือก	เนื้อขนมสุกนิ่มแน่นหวานมันขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้นโรยเผือกหรือฟักทองจัดใส่กระทง ฟอยด์บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น ใส่ซองเล็กในกล่อง น้ำหนัก/แพ็ค รวมกล่อง ๗๕-๘๐ กรัม	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๐.๖๗	๖๒,๐๑๐.๐๐	
๔	ขนมหม้อแกง ถั่ว เผือก หรือ ไข่	เนื้อขนมสุกนิ่มแน่น หวาน มัน หน้าด้านบนเป็นสีน้ำตาล โรยหอมเจียว บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น ใส่ซองเล็ก ในกล่อง ขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น น้ำหนัก / แพ็ค รวมกล่อง ๗๕ - ๘๐ กรัม	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๑.๐๐	๖๓,๐๐๐.๐๐	
๕	ขนมลื้มกลืน	เนื้อแป้งสุกนุ่ม ใส แต่งหน้าด้วยกะทิ เนื้อ ขาวชุ่มบรรจุกล่องละ ๓ ชิ้น ใส่ซองเล็กใน กล่อง ขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๒ นิ้ว/ชิ้น น้ำหนักรวมกล่อง ๔๕ - ๕๐ กรัม	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๒.๓๔	๖๗,๐๒๐.๐๐	
๖	ขนมเปียกปูนใบเตย	บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น แยกมะพร้าว โรยหน้า และใส่ซองเล็กในกล่อง น้ำหนัก/แพ็ค รวมกล่อง ๗๐-๗๕ กรัม ขนาด ไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น	๓,๐๐๐	ชิ้น	๑๙.๖๗	๕๙,๐๑๐.๐๐	
๗	ขนมถั่วกวน	เนื้อขนมเนียน นุ่มมีสีเหลืองอ่อน บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น ใส่ส้อมจิ้มในกล่อง น้ำหนัก/แพ็ค รวมกล่อง ๖๐ - ๖๒ กรัม	๓,๐๐๐	ชิ้น	๑๙.๖๗	๕๙,๐๑๐.๐๐	
๘	ขนมตะโก้ ใสต่างๆ เผือก	มีหน้ากะทิด้านบนสุกนิ่ม ใส่กระทงใบตอง	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๐.๖๗	๖๒,๐๑๐.๐๐	

506 070

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงานอาหารว่างสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ

ประจำงวด ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

หมวด ขนมไทย

ที่	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคากลาง (เฉลี่ย)	รวมเป็นเงิน บาท/สต.	หมายเหตุ
๙	หรือตะโก้หรือข้าวโพด ขนมชั้นใบเตย , อัญชัญ	หรือกระทงพวยด์บรรจุกล่องละ ๑ ชั้น ใส่ชั้นเล็กในกล่องน้ำหนัก/แพ็ครวมกล่อง ๕๕ - ๕๐ กรัม ขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชั้น เนื้อขนมสุกเหนียวหวานมันเนื้อขนมลอกเป็น ชั้นๆได้บรรจุในกล่องพลาสติก กล่องละ ๑ ชั้น ใส่ส้อมในกล่องน้ำหนัก/แพ็ค ๗๕ - ๘๐ กรัม ขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชั้น	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๑.๐๐	๖๓,๐๐๐.๐๐	
๑๐	ขนมสอดไส้ห่อ	เนื้อแป้งที่เป็นตัวสุกนุ่มเนื้อขาวขุ่น มีไส้ มะพร้าวที่มีรสหวานกลมกล่อม ใส่ถ้วย พลาสติกบรรจุ ๒ ชั้น/กล่อง น้ำหนัก/แพ็ค ๕๕ - ๖๐ กรัม	๓,๐๐๐	กล่อง	๒๒.๐๐	๖๖,๐๐๐.๐๐	
๑๑	ขนมกล้วย	เนื้อขนมสุก นุ่มเหนียว บรรจุกล่องพลาสติก บรรจุกล่องละ ๑ ชั้น ใส่ส้อมจิ้มในกล่อง ขนาด ไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชั้นน้ำหนัก / แพ็ค รวมกล่อง ๘๐ - ๘๕ กรัม	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๐.๖๗	๖๒,๐๑๐.๐๐	
๑๒	ข้าวเหนียวตัด	เนื้อข้าวเหนียวอยู่ด้านล่าง นึ่งสุกนุ่ม หวานมัน หน้ากะทิด้านบนสุกนุ่ม เนื้อขาวขุ่น บรรจุ กล่องพลาสติกกล่องละ ๑ ชั้น ใส่ชั้นเล็ก ในกล่อง ขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชั้น น้ำหนัก / แพ็ค ๗๕ - ๘๐ กรัม	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๒.๐๐	๖๖,๐๐๐.๐๐	
๑๓	ขนมถั่วแปบ	เนื้อแป้งสุกเหนียว นุ่ม คลุกมะพร้าวขูดเส้น หุ้มไส้ถั่วเหลืองนึ่งสุก แยกน้ำตาลลง จัดใส่กล่องละ ๒ ชั้น ใส่ส้อมในกล่อง น้ำหนัก /แพ็ค ๔๐ - ๕๐ กรัม	๓,๐๐๐	กล่อง	๒๐.๓๔	๖๓,๐๐๐.๐๐	
๑๔	ขนมวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน	เนื้อวุ้นส่วนที่เป็นกะทิขาวขุ่น มีเนื้อมะพร้าวอ่อนโรยอยู่ด้านบน บรรจุกล่องละ ๑ ชั้น ใส่ชั้นในกล่อง ขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชั้น น้ำหนัก/ แพ็ค ๗๕-๘๐ กรัม	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๑.๐๐	๖๓,๐๐๐.๐๐	
๑๕	ขนมวุ้นน้ำหวาน	เนื้อวุ้นทำจากน้ำหวาน จัดใส่กระทงพวยด์ บรรจุกล่องละ ๑ ชั้น ใส่ชั้นในกล่อง	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๐.๓๔	๖๑,๐๒๐.๐๐	

444030

บัญชีรายละเอียดแบบท้ายร่างขอบเขตของงานอาหารว่างสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

หมวด ขนมหไทย

ที่	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคากลาง (เฉลี่ย)	รวมเป็นเงิน บาท/สต.	หมายเหตุ
๑๖	สาคุไ้หมู	ขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น น้ำหนัก /แพ็ค ๗๕-๘๐ กรัม ตัวแบ่งสุกและใส มีรสเค็มพอดี หวาน กลมกล่อมรองด้วยผักกาดหอมและพริกขี้หนู เม็ดเล็กบรรจุกล่องละ ๔ ชิ้น ใส่ส้อมจิ้ม ในกล่องน้ำหนัก / แพ็ค ๖๐-๖๒ กรัม	๓,๐๐๐	กล่อง	๒๐.๖๗	๖๒,๐๑๐.๐๐	
๑๗	ขนมฟักทอง	เนื้อขนมสุก นุ่มเหนียว บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น ใส่ซัอนเล็กในกล่อง น้ำหนัก/แพ็ค ๘๐ - ๘๕ กรัม ขนาด ไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๐.๖๗	๖๒,๐๑๐.๐๐	
๑๘	ขนมมัน	เนื้อขนมสุก นุ่มเหนียว บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น ใส่ซัอนเล็กในกล่อง น้ำหนัก/แพ็ค ๘๐- ๘๕ กรัม ขนาด ไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๑.๓๔	๖๔,๐๒๐.๐๐	
๑๙	ข้าวเหนียวดำหน้าสังขยา	เนื้อข้าวเหนียวมูลสุกนุ่ม สังขยาวางบน ข้าวเหนียวจัดใส่กระทงใบตองหรือกระทง ฟอยด์บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้นใส่ซัอนเล็กในกล่อง น้ำหนัก/แพ็ค รวมกล่อง ๔๕-๕๐ กรัม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๒.๐๐	๖๖,๐๐๐.๐๐	
๒๐	ขนมกลีบลำดวน	ตัวขนมอบจนสุก มี ๓-๔ กลีบ/ชิ้น อบ ควันเทียนจัดใส่ในถุงพลาสติกบรรจุกล่อง ๓ ชิ้น ขนาดไม่น้อยกว่า ๑.๒ นิ้ว/ชิ้น	๓,๐๐๐	ถุง	๒๐.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐	
๒๑	ขนมข้าวโพด	เนื้อขนมสุก นุ่มเหนียว บรรจุในกล่องพลาสติก บรรจุกล่องละ ๑ ชิ้น ใส่ซัอนเล็กในกล่อง น้ำหนัก/แพ็ค รวมกล่อง ๘๐-๘๕ กรัม ขนาดไม่น้อยกว่า ๒.๕ นิ้ว/ชิ้น	๓,๐๐๐	ชิ้น	๒๐.๐๐	๖๐,๐๐๐.๐๐	
๒๒	เปียกปูนสด	ตัวแบ่งสุกเนื้อเนียนสีส้มำเสมอ ราดด้วย กะทิด้านบน บรรจุถ้วยพลาสติกขนาด ๔ ออนซ์มีฝาปิดพร้อมซัอนเล็ก น้ำหนัก/ถ้วย ประมาณ ๑๓๐ กรัม	๓,๐๐๐	ถ้วย	๒๖.๖๗	๘๐,๐๑๐.๐๐	
๒๓	ขนมจีบไทยไส้เจ (สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน)	เนื้อแบ่งสุก ใ้มีรสเค็มไม่มาก หวานน้อย บรรจุ ๔ ชิ้น รองด้วยผักกาดหอม ใส่ส้อมจิ้ม	๒,๕๐๐	กล่อง	๒๗.๓๔	๖๘,๓๕๐.๐๐	

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายร่างขอบเขตของงานอาหารว่างสำหรับประกอบเลี้ยงผู้ป่วยเจ็บ

ประจำงวด ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

หมวด ขนมไทย

ที่	รายการ	รายละเอียดคุณลักษณะ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคากลาง (เฉลี่ย)	รวมเป็นเงิน บาท/สต.	หมายเหตุ
๒๔	ข้าวเกรียบปากหม้อไส้เจ (สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน)	ในกล่อง เนื้อแป้งสุก ใสมีรสเค็มไม่มาก หวานน้อย บรรจุกล่องละ ๔ ชิ้น ใส่ส้อมจิ้มในกล่อง รอง ด้วยผักกาดหอม น้ำหนัก/แพ็ค ๖๐-๖๒ กรัม	๒,๕๐๐	กล่อง	๒๓.๓๔	๕๘,๓๕๐.๐๐	
๒๕	สาकुไส้เจ (สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน)	ตัวแป้งสุกและใส ใสมีรสเค็มไม่มาก หวานน้อย รองผักกาดหอมและพริกขี้หนูเม็ดเล็กบรรจุ กล่องละ ๔ ชิ้น ใส่ส้อมจิ้มในกล่อง น้ำหนัก / แพ็ค ๖๐-๖๒ กรัม	๒,๕๐๐	กล่อง	๒๓.๓๔	๕๘,๓๕๐.๐๐	
๒๖	ขนมถั่วแปบ (สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน)	เนื้อแป้งสุกเหนียว นุ่ม หุ้มไส้ถั่วเหลืองนึ่งสุก ใช้น้ำตาลเทียมแทนน้ำตาลทราย จัดใส่ กล่องละ ๒ ชิ้น ใส่ส้อมในกล่องน้ำหนัก / แพ็ค ๔๐-๕๐ กรัม	๒,๕๐๐	กล่อง	๒๑.๐๐	๕๒,๕๐๐.๐๐	
หมายเหตุ							
๑. ขนมสำหรับผู้ป่วยชนิดที่โรยน้ำตาลทรายหากเป็นผู้ป่วยเบาหวานให้ ใช้น้ำตาลเทียม(ซูคาโลสหรือหญ้าหวาน)แทนน้ำตาลทราย							
๒. ผลิตภัณฑ์ต้องไม่มีสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ติดมา							
๓. เมื่อสุ่มทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในขนมต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนดโดยกระทรวงสาธารณสุข							
๔. บริษัทสามารถส่งขนมได้ตามจำนวนที่ทางโรงพยาบาลกำหนด							
๕. การส่งมอบผลิตภัณฑ์ต้องบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก							
๖. รวมราคาสินค้าและภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗% ไว้เรียบร้อยแล้ว							
ราคาสินค้า						๑,๕๓๔,๒๙๙.๐๗	
ภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗%						๑๐๗,๔๐๐.๙๓	
รวม ๒๖ รายการ						๑,๖๔๑,๗๐๐.๐๐	
ราคารวมทั้งสิ้น							

(-หนึ่งล้านหกแสนสี่หมื่นหนึ่งพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน-)

พันตรีหญิง  ประธานกรรมการ

(วรวรรณ สิทธิเวช)

ร้อยโท  กรรมการ

(วินัด ทองทอง)

ร้อยโท  กรรมการ

(สาทิต สุจิตจร)